

Krofne punjene kremom Fineti



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofne:

- **2**jajeta
- **1** šoljicaulja
- **2** dlmleka
- **1** dlvode
- **4** kašikešcera
- **1/2** kockicekvasca
- **1/2**pomorandže - rendana kora
- **oko 500** gbrašna
- **150 g***fineti* krema
- **3** dlulja za prženje

Priprema

U mlako mleko otopiti šefer i kockicu kvasca, jaja umutiti sa uljem i rendanom korom pomorandže, dodati vodu i sve sjediniti. Pripremiti brašno pa dodati pripremljene smese i lepo zamesiti mekano testo. Prekriti testo i ostaviti dvadesetak minuta na topлом da naraste. Razvuci testo oklagijom na debljinu tupe strane noža pa cašom obeležiti krugove na svaki krug u sredini staviti kašicicu krema.

Istom cašom izvaditi krugove i staviti ih preko krema, pritisnuti malo rukom.

ašom izvaditi krofnu sa kremom.

Ostaviti malo da narastu, pripremiti ulje u posudi u kojoj cete pržiti krofne i zagrejte ga na vatri. Spustati lagano

krofne i pržiti ih na tihoj vatri. Posuti šrah šecerom i služiti.

Savet